<table>
<tr><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">FICHA TÉCNICA
DE
CREPES BOLETUS
TGP 12x130g</td><td>CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 2664</td></tr>
<tr><td>Hoja 1 de 5
Rev.: 6
Fecha: 15.09.14</td></tr>
</table>

DOMICILIO SOCIAL DE LA EMPRESA



GRUPO TOPGEL, S.L
C.I.F. B-83491761
Avda. de Europa 34- D, 1ª planta, Oficina B
28023 Madrid

DENOMINACIÓN PRODUCTO

CREPES BOLETUS TGP 12x130g

Código EAN 13:

Código EAN 128: (01)18436024102212(15)fc(10)lote

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO - CARACTERÍSTICAS

Foto



DESCRIPCION: Crêpe salada rellena de una crema de Boletus (*Boletus edulis*) con queso.

Enrollado rectangular de sección oval, abierto por ambos lados (19 cm x 4’5 cm x 2’5 cm; 130 g, tolerancia –5g).

COMPOSICIÓN E INGREDIENTES (en orden decreciente según cantidad).
Indicar los ingredientes de los ingredientes y el % del de mayor proporción e identificativos del producto.

Crêpe (31%): Harina de **trigo**, agua, suero **lácteo** en polvo, **huevo** líquido pasteurizado, clara de **huevo** líquida pasteurizada, sal y aceite de girasol. Relleno (69%): Agua, setas (27 %*, *Boletus edulis*), **queso** Emmental, cebolla, harina de **trigo**, aceite de oliva, margarina vegetal [grasas y aceites de palma y girasol, agua, emulgente (mono- y diglicéridos de ácidos grasos), sal, acidulante (ácido cítrico), conservador (ácido sórbico), antioxidantes (extracto rico en tocoferoles y palmitato de ascorbilo), aromas y colorante (betacaroteno)], suero **lácteo** en polvo, Brandy, espesante (metilcelulosa), sal, ajo, perejil y aceite de gira-sol. * Calculado sobre el relleno.

MARCA COMERCIAL

Marca TOPGEL ☒**Si**
☐ **No, entonces:** ☐ **Marca proveedor** ☐ **Marca Blanca**

CADUCIDAD (meses)
18 meses desde la fabricación conservada a -18 ° C

MODO DE EMPLEO / UTILIZACIÓN - CONDICIONES DE DESCONGELACIÓN- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Congelado a temperaturas ≤ -18°C

Modo de empleo:

HORNO: Congelados: untar el crêpe con mantequilla y calentar a 180 ºC, 4-5 minutos. Descongelado: reducir el tiempo a 2-3 minutos.

MICROONDAS: Congelados: 2 minutos a 800W. Descongelados: reducir el tiempo a 1 minuto. Posteriormente pasar por la plancha o sartén "vuleta y vuelta".

PLANCHA: Descongelado: a temperatura madia pasar "vuelta y vuelta" durante 2 minutos. FREIDORA: Directamente del congelador los crêpes enteros o cortados freír a 180 ºC 1,5 minutos. También puede usarse una SARTEN con abundante aceite a alta temperatura.

Estos tiempos son orientativos pudiendo necesitar ajustes en función de los aparatos y unidades a preparar

xxxxxxxx

EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Embalaje: Caja
Unidad mínima de venta: Caja

Caja:

Largo (cm)	21,3
Ancho (cm)	14,3
Alto (cm)	10,8
Unidades caja:	12
Kilos caja:	1,56 (Netos), 1,64 (brutos)

Palet:

Formato Palet:	Europeo, 336 cajas
Cajas x fila:	28
Filas x palet:	12
Kg de Palet:	524 (Neto), 581 (Bruto)

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS (información absolutamente obligatoria):

NUTRIENTES	PORCENTAJE

Hidratos de carbono:
De los cuales azúcares
Grasas:
De las cuales saturadas
Proteínas:
Sal

VALOR ENERGÉTICO POR 100g
Kcalorías:
Kjulios:

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA
(Indicar según legislación que aplica)

Gérmenes	Normas
Microorganismos aeróbicos / g (30 ºC)	
Coliformes / g (30 ºC)	
Coliformes fecales / g	<2·10^3 ufc/g (criterio interno)
Estafilococos aureus / g	<100 ufc/g (criterio interno)
Anaerobias sulfito-reductoras 46'C / g	
Salmonella en 25 g	Ausencia/25 g (Criterio interno)
Listéria monocytógenes	Ausencia/25g Reglamento CE 2073/2005
Escherichia coli	<10 ufc/g (criterio interno)

Clasificación del producto: Plato preparado precocinado ultracongelado.
Otras normas ¿???

INFORMACIÓN ALÉRGENA según RD 1334/1999 de 31 de julio y posterior modificación por RD 1245/2008, de 18 de julio.

Marquen la opción según sea el caso **(indicar también si existen trazas como TRAZAS):**

- ☒ 1. Cereales que contengan GLUTEN y sus derivados:
  - ☒ a. Trigo
  - ☐ b. Centeno
  - ☐ c. Cebada
  - ☐ d. Avena
  - ☐ e. Espelta
  - ☐ f. Kamut
- ☐ 2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.
- ☒ 3. Huevos y productos a base de huevo
- ☐ 4. Pescado y productos a base de pescado.
- ☐ 5. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes
- ☒ 6. Soja y productos a base de soja
- ☒ 7. Leche y derivados
- ☒ 8. Lactosa
- ☐ 9. Frutos de cáscara:
  - ☐ a. Avellanas
  - ☐ f. Almendras
  - ☐ b. Anacardos

- ☐ c. Pascanas
- ☐ d. Castañas de Pará
- ☐ e. Pistachos
- ☐ f. Nueces
- ☐ g. Nueces de Macadamia

- ☐ 10. Apio y derivados
- ☐ 11. Mostaza y productos derivados
- ☐ 12. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
- ☐ 13. Dióxido de azufre y sulfitos
- ☐ 14. Altramuces y productos derivados de altramuces
- ☐ 15. Moluscos y productos a base de moluscos.

(Indicar si en la misma fábrica se elaboran otros productos que puedan contener alérgenos).

INFORMACIÓN ORGANOLÉPTICA

Color: Oblea marrón amarillenta rellena de una crema verdosa.
Sabor: Característico de este producto.
Textura: Relleno cremoso blando, con fragmentos de setas.
Olor: Característico de este producto.
Otros datos cualitativos:
pH =
Grados Brix =.
Humedad:
Impurezas:
Ácidos grasos libres:
Índice de peróxidos:

OTROS DATOS DE INTERÉS (cumplimentar según proceda):

% Glaseo:
% Rebozado:
% Empanado:
% Sal:
Talla o calibre: 19 cm x 4’5 cm x 2’5 cm
Nº piezas: 12
% inyección:
Peso pieza/unidad: 130 g, tolerancia –5g
Origen:
Zona FAO:
Nombre en latín especie:

Método de producción: ☐ Extractiva ☐ Acuicultura ☐ Otro:………………………………….
Presentación:

- ☐ IQF ………………………………………………………………..
- ☐ VACÍO ………………………………………………………………..
- ☐ HIGIENIZADO ……………………………………………………………….
- ☐ INTERFOLIADO ………………………………………………………………..
- ☐ OTRO ………………………………………………………………..

Peso escurrido:

Contiene OMG´s: ☐ SI ☒ NO